



LE DOMANDE DI OGGI

È IL DECANO DEGLI CHEF ITALIANI

A destra, lo chef Gualtiero Marchesi, 85, presenta il suo famoso risotto oro e zafferano agli studenti della Scuola internazionale di cucina italiana, di cui è rettore.



DILEMMI DI GUSTO

VIETATO BERE

È vero che il vino non si sposa con l'alta cucina?

GUALTIERO MARCHESI HA DETTO: «MI FA SCHIFO. TUTTI PARLANO DEL VINO E NESSUNO S'INTERESSA AL PIATTO. IO NON FACEVO USCIRE LE PIETANZE FINCHÉ I CAMERIERI NON AVEVANO FATTO SPARIRE I BICCHIERI»

(a cura di Maurizio Bertera)



RISPONDE
Andrea Berton
chef-patron di Ristorante Berton a Milano, stella Michelin

Marchesi può dire tutto quello che vuole ma in questo caso non condivido il suo pensiero. Nel mio ristorante nessuno è obbligato a bere vino, però ci piace offrirlo nella maniera giusta visto che per me è una risorsa importante, soprattutto in Italia dove ha una qualità eccelsa. Io per primo mi siedo in un locale anche per degustare una buona bottiglia, lo trovo una parte molto piacevole del pasto.



RISPONDE
Enrico Crippa
chef di Piazza Duomo ad Alba (Cn), tre stelle Michelin

Non sono d'accordo sull'inutilità a priori del vino. Mi sto accorgendo sempre di più delle sue sfaccettature. È evidente che determinati piatti possano "camminare" da soli quando sono preparati con una struttura già completa, che non facilita un corretto abbinamento. Ma, in definitiva, una valida bottiglia va a braccetto con l'alta cucina e in qualche caso la migliora.



RISPONDE
Pietro Leemann
chef-patron di Joia a Milano, stella Michelin

Gualtiero ha fatto una provocazione, tra l'altro la sua cucina si presta quasi sempre ad abbinarsi al vino in modo più semplice rispetto a quelle come la mia, dove i vegetali sono predominanti. Io sono astemio ma riconosco al rapporto tra cibo e vino un ruolo ancestrale, religioso sotto molti aspetti e quindi non lo si può eliminare a priori. Con questo, l'acqua è la miglior bevanda che ci sia.


RISPONDE
Davide Oldani

chef-patron del D'O a Cornaredo (Mi), stella Michelin

Per me un corretto abbinamento tra cibo e vino è il massimo godimento della vita - direi che è come fare l'amore - e al D'O cerco di trasmettere questo pensiero. Sono felice quando un cliente trova il connubio ideale ma non sono un fissato: anche prima e dopo una portata, uno deve bere quello che più gli piace, ma senza "tirarsela" da degustatore. E poi bisogna comunque bere il giusto.


RISPONDE
Antonio Santini

patron Il Pescatore di Canneto sull'Oglio (Mn), tre stelle Michelin

L'alta cucina non può prescindere dal vino, a meno che uno non voglia "sentire" l'equilibrio di un piatto per fissazione od obbligo. Per esempio, quando provo un nuovo piatto di Nadia e Giovanni (moglie e figlio, chef del locale, ndr) non bevo. Ma quando ci si siede in un grande ristorante, trovo naturale che si scelga un buon vino per accompagnare ed esaltare la proposta culinaria.


RISPONDE
Niko Romito

chef-patron del Reale di Castel di Sangro (Aq), tre stelle Michelin

Pasteggiare con l'acqua mi sembra limitativo, in pratica non si accetta il rischio e al tempo stesso il piacere di un abbinamento al vino. Ma bisogna ammettere che è sempre più difficile trovare il vino giusto per un piatto di alta cucina: a volte un calice perfetto da solo non rende con quel cibo e viceversa un calice meno pregiato funziona benissimo. Ci vogliono dei bravi sommelier, insomma.

● Secondo la Cgia di Mestre sono in aumento le aziende artigiane di street food (+3.290 imprese)

OGGI 11